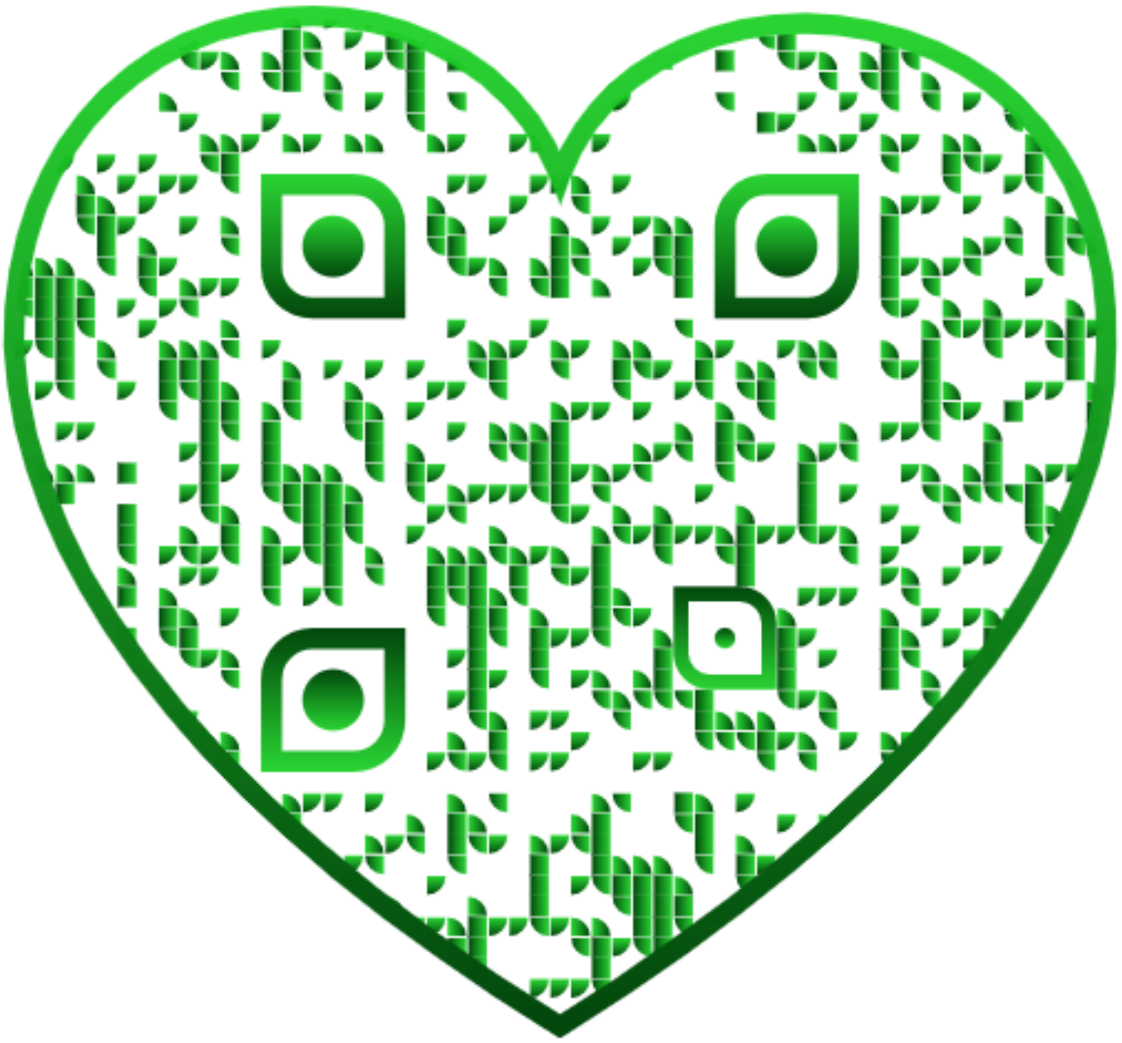
LE PAIN

N'EN PERDONS
PLUS UNE MIETTE

Too Good To Go



Le pain, véritable symbole de la France, est à la base de notre alimentation. **Chaque seconde, ce sont 320 baguettes de pain qui sont consommées et produites en France,** soit 10 milliards par an ! Et pourtant, **le pain représente à lui seul 13% du gaspillage alimentaire** du pays. Ensemble, rendons au pain sa valeur en limitant son gaspillage. Infos pratiques sur sa conservation, recettes gourmandes, on vous dit tout pour ne plus jeter nos baguettes !

LE GASPILLAGE DU PAIN EN FRANCE

58 KG PAR AN

UN ALIMENT EMBLÉMATIQUE DE LA CULTURE FRANÇAISE

Nous connaissons tous le cliché du Français se promenant dans la rue avec une baguette de pain sous le bras. Et pour cause, **un Français consomme en moyenne 58kg de pain par an.**

UN PRODUIT LARGEMENT GASPILLÉ

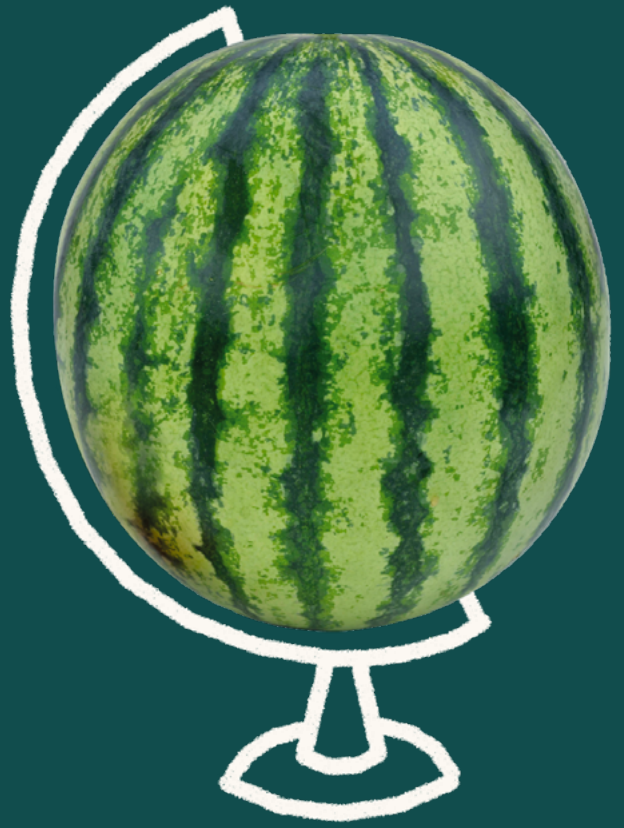
Un Français jette en moyenne **2,25kg de pain par an,** soit l'équivalent de 9 baguettes ! Un gaspillage qui représente un total de **150 000 tonnes de pain** jetées chaque année.

150 L

D'EAU PAR BAGUETTE

UN GASPILLAGE QUI PÈSE LOURD SUR LA PLANÈTE

La fabrication du pain, comme tous les autres produits alimentaires, **fait appel à des ressources naturelles précieuses telles que l'eau.** Lorsque l'on gaspille un produit, on gaspille également toutes les ressources qui ont été nécessaires à la production de celui-ci. Ainsi, l'impact environnemental du gaspillage alimentaire d'une baguette prend une toute autre ampleur



LE POIDS ÉCOLOGIQUE D'UNE BAGUETTE

9 BAGUETTES
DE PAIN GASPILLÉES
PAR FRANÇAIS PAR AN

MAIS AUSSI
150 L D'EAU

1 BAGUETTE
C'EST 4M2 DE TERRE

OU ENCORE
140 GR DE CO2

Un gaspillage qui pourrait être facilement évité en mettant en place quelques astuces de conservation pour prolonger la durée de vie de votre pain !

NOS ASTUCES POUR MIEUX CONSERVER SON PAIN

NOS ASTUCES

POUR MIEUX CONSERVER SON PAIN

CONSERVER VOTRE PAIN EN ENTIER !

Ne coupez jamais votre pain frais en tranches, ces dernières sécheront beaucoup plus vite que si vous le conservez entier !

CONSERVER LE PAIN DANS UN TORCHON

Enveloppez votre pain dans un torchon et conservez-le dans une pièce à température ambiante. Le tissu évitera au pain de ramollir ou de dessécher trop vite

NOS ASTUCES

POUR MIEUX CONSERVER SON PAIN

CONSERVER LE PAIN AU CONGÉLATEUR

Si vous ne mangez du pain que très rarement ou que vous souhaitez toujours en avoir sous la main, sachez qu'il est tout à fait possible de congeler du pain ! Placez votre pain en entier ou en tranches dans des sacs congélation. Vous pourrez le conserver environ 6 mois au congélateur.

REDONNER VIE À VOTRE PAIN RASSIS

Votre pain a durci ? Humidifiez votre pain rassis et passez-le au four quelques minutes : il retrouvera son moelleux et son croustillant !

NOS RECETTES ANTI-GASPI À BASE DE PAIN RASSIS

NOS RECETTES EXPRESS

TRANSFORMER SON PAIN RASSIS EN CHAPELURE

Mixez votre pain rassis pour en obtenir une fine chapelure et versez-la dans un bocal hermétique. Vous pourrez ainsi vous en servir pour remplacer la farine dans votre préparation ou gratiner vos plats !

N°1

NOS RECETTES EXPRESS

TRANSFORMER SON PAIN RASSIS EN CROÛTONS

Découpez votre pain rassis en petits morceaux et faites les revenir dans de l'ail et du beurre à la poêle. Une fois sec, conservez-les dans un bocal. Vous aurez désormais de bons croûtons anti-gaspi pour agrémenter vos soupes et salades.

N°2

NOS RECETTES GOURMANDES

LE GRANOLA AU PAIN RASSIS

Découvrir la recette !

N°1

NOS RECETTES GOURMANDES

LES COOKIES À LA FARINE DE PAIN

Découvrir la recette !

N°2

NOS RECETTES GOURMANDES

LE PUDDING DE PAIN RASSIS

Découvrir la recette !

N°3

NOS RECETTES GOURMANDES

LE TRADITIONNEL PAIN PAS PERDU

Découvrir la recette !

N°4

CONTACT

Pour découvrir plus d'astuces et recettes et lutter contre le gaspillage alimentaire, suivez-nous sur nos réseaux !

Professionnels, rejoignez le mouvement de lutte contre le gaspillage aux côtés de nos 16 000 commerçants partenaires.

Pour en savoir plus : contactez-nous